



## GRILL-ON-FIRE

### **Just Steak**

Für 4 Portionen

#### **Zutaten:**

2 Steaks ca. 5-7 cm

Gutes Salz

#### **Zubereitung:**

Das Fleisch vor dem Grillen auf Zimmertemperatur bringen

Grill auf höchste Temperatur anheizen

Steaks ca. 5-10 Minuten vor dem Grillen mit „gutem“ Salz bestreuen

Fleisch 1-1,5 Minuten grillen, um 90 Grad drehen und nochmal 1-1,5 Minuten grillen

Mit Zange wenden und auf der zweiten Seite wiederholen

Steak bis zur gewünschten Kerntemperatur indirekt grillen

48-51° Rare Englisch

52-55 ° Medium-rare Englisch-medium

56-59° Medium Medium

60-63° Medium-well Medium plus

>=64° well-done Durch



### GRILL-ON-FIRE

GRILLAKADEMIE

Stefano Esposito

Lörracher Str. 1 | 79379 Müllheim

Tel. +49 7632 8289500

Fax +49 7632 8289502

KURSE BUCHEN & INFORMATIONEN

[www.grill-on-fire.de](http://www.grill-on-fire.de) | [info@grill-on-fire.de](mailto:info@grill-on-fire.de)